

TOT BAL.



il cu
ama n
sente un piche
ametică cu creme
e cu sprute

crudo.

ei moșimote 300 ga tot
3 linguri cocu de uși
amo cu totu după ce e lătat
pun nucile necușe n n
en eluat

1. Eclevu

Se pune pe foc 100 gr unt
1 det lapte să fiarbă bine și tot
pe foc se pune 100 gr făină să se
lege bine și se tot mestecă și se
de pe foc și se duce aburi tari și
se pun 4 ouă dar tot câte un
și tot se amestecă bine se unge
trana și se pune cu linguri
și se coc la foc tare să deșeco lăm
Crema.

Se fierbe pe foc trei sferturi de litru
de lapte cu 4 linguri făină și 8 linguri
Zohar și 4 ouă se freacă Zoharul cu
ouăle și se pune laptele cu făina și
se pune la foc și se freacă un pic
de unt bine și se amestecă cu crema
fartă și se ample cu sprut.

2. Rulată crudă

300 gr nucă măcinată 300 gr Zohar
prof. 3 ouă 3 linguri cacao și 1 lingură
lapte spumă cu Zoharul după ce e lăsat
bun se pun nucile măcinate și se
face un aluat.

3) Tort de ciocolată.

9 gălbenușuri se freacă cu 180 grame Zahăr la care se adaugă 150 grame ciocolată amăruiă. Se pite în 4 linguri lapte fierț pe foc. Cele 9 albușuri se bat spumă și se adaugă peste gălbenușuri. Blatul obținut se pune la copt. Într-o timp se bat 5 albușuri cu 250 gr Zahăr care se toarnă peste la hot aproape copt și se lasă la cuptor până se îngălbenește op.

Crema.

5 gălbenușuri se freacă cu 100 gr Zahăr 4 linguri lapte rece se fierbe pe aburi până se desprinde de pe fundul craterei. Se perot și amestecă 150 gr Zahăr cu 1 pochet și jumătate (150) gr unt după ce se răcește crema se adaugă untul. Blatul se taie în două și se pune fată la fată și între ele crema.

4. Prăjitură cu cremă de ciocolată deșur.

Se freacă 6 gălbenușuri cu 150 gr Zahăr se bat 8 albușuri se toarnă peste compoziția de mai sus și se adaugă 150 gr nuci măcinate puțin bicarbonat 2 linguri făină se dă la copt în rama înfăimată.

Crema.

Se freacă în pochet de unt cu 200 gr Zahăr proț se adaugă cele 2 gălbenușuri 2-3 linguri cafea fiartă se arde 50 gr Zahăr se pune 50 gr rămbure se toarnă pe scândura când e rece se pisato în pișo și pune în cremă 2 linguri rom și unge la latul pe deasupra clătura și ciocolată amăruiă de 100 gr se pune în cratiță 20 gr unt când e topită lăne se pune pe deasupra.

5)

Retzat

500 gr făină, 190 gr untură sau
300 gr unt sau o margarină 150
gr Zahăr prof. un prof. de cept
sau puțin bicarbonat 4 gălbenușuri

Se face

Se pune

smântână sau apă se îm-
parte în trei părți și se coc pe
dosul tăvi și se împănă cu furculiță.

Crema

100 gr unt, 150 gr Zahăr prof. 3 linguri
coacăș și lingurițe gem

Se bate spumă se înmănâncă o foie
și se pune puțin în lapte rece
și se umple cele două foi

Gloțură

4 ouluse cu 300 gr Zahăr prof. se bate
lume și apoi se pune pe obuz
când e tare se toarnă peste
prăjitură și se rode ciocolată.

6) Prăjitură cu sălindar

7.

Cofelina

Albușurile de la 6 ouă se bat spumă
tare cu 140 gr Zahăr prof. se odouă
pe rând câte un gălbenuș până
ce se pun toate 6.

Se mai odouă 140 gr nucimociinde
și o lingură jumătate făină
la care se pune prof. de cept
se amestecă toate și se coc la foc
potrivit țara umă și înfăinot.

Crema

Se presează 250 gr unt cu 150 gr Zahăr
prof. 1 vanilie până se face spumă
Adăugăm 2 gălbenușuri crude 3 linguri
de cofea fiartă 50 gr nuc. sără
olune prăjite și zdăclăite lume
3 linguri nes puțin coacăș

Când blatul e rece se unge cu
un strat subțire de gem de caise
se întinde crema peste care
se toarnă glazura când e
aproape rece.

Glazură

3 linguri apă 5 linguri de
cacao 150 gr Zahăr puțin
unt se fierbe și când e aproape
rece se întinde peste crema

8. Crezi în cămășă lor

6 ouă întregi se bat cu 180 gr
Zahăr pudră 300 grame cacao
50 gr făină se coci în Tava
lungă când e coaptă se pun
4 ouă bătute cu 300 gr Zahăr
și se mai cooce să pândă coajă.

Crema

4 gălbenușuri se freacă cu 8 linguri
Zahăr pe albu cacao se pune
când e rece se pune 1 pachet
de unt și se pune deupra

9. Vita, Coșci

7 gălbenușuri 200 gr Zahăr
7 linguri apă clătită 3 linguri
vităcofă se face spumă până
devine ca o portă.

Albusele se bat spumă se
amestecă cu 200 gr făină un
prof. de copt și Albusele toate
se pun la foc.

Crema

2 ouă întregi cu 2 gălbenușuri
250 gr Zahăr se fierbe pe foc până
se îngroașe când se răcit se
pune 200-300 gr unt.

Glazură

2 albuse cu 8 linguri de Zahăr
pudră o lingură vităcofă se
fierbe pe foc pe albu.

10). Pâțate de cacao

Se fac 2 foi din 200 gr Zahăr parf.
6 gălbenușe 150 gr făină 8 linguri
de ulei un pic bicarbonat și
4 linguri lapte și 2 linguri cacao

Crema

400 gr lapte se amestecă cu făină
și din parf. vanilie și un puchet
unt precat se amestecă cu crema
ocă 6 olușe se liat pe oluri
cu 10 linguri de zahăr și un puchet
vanilie din crema se oprește
1/4 și se amestecă cu glazura de
ciocolată (cacao).

Glazura

2 linguri cacao 3 linguri apă
6 linguri zahăr și puțin unt
(cacao 80 gr) se face glazura și
se pune peste se face în fel
următor.

1 foaie + crema + 2 foi + spuma
și glazura deasupra.

11). Dobos invers

150 gr unt precat cu 250 gr Zahăr
50 gr cacao se freacă bine se
liat olușurile de la 10 ouă care
se adaugă. treptat
se mai adaugă 300 gr ouă măcinate
amestecate cu 60 gr făină tot
treptat. se coc 4 foi pe dosul tavi
unsă și înfăimată.

Crema

10 gălbenușe, 250 gr Zahăr pe
olușe se freacă până se îngroșă
se lasă să se răcească și se
toarnă în 300 gr unt precat.

12)

Suhaida

6 albuse se bat cu 30 gr Zohăr
prof. și lăsat tare 2 linguri
făină 20 deca nuci și dat la
copt

Crema

6 gălbenușe se freacă cu 300
gr Zohăr pe aburi când e
gros pui 7 linguri cofea și
3 linguri cacao și se ferbe
până se îngroașă se pune un
pachet unt când e rece și se
pune peste blatul copt.

13.

Regina Maria

7 albuse 250 gr Zohăr, 250 gr nuci
prăjite și tăiate se bate spuma
cele 7 albuse se pune nucile
2 linguri făină și se din la cap
cu stăruie unsoare și înfăințată
din 4 ouă se face foi ca la dobor

Crema

7 gălbenușuri 200 gr Zohăr, un
pachet vanilie 4 linguri lapte se
ferbe pe aburi când e rece se pune
200 gr unt și se pune între foi.

14.

Polare

Blat ca la tort

5 ouă 4 linguri Zohăr 2 linguri
apă 5 linguri făină 1 lingură
cacao.

Crema

3 litri de lapte cu 3 linguri
de făină se amestecă și se
pune la foc să fiarbă și
se pune și un ou la un loc
când e gros se ia se lasă să
se răcească și se amestecă un
pachet de unt cu 200 gr Zohăr
prof. și vanilie și se pune
peste blat.

Glozura

100 gr unt se pune să fiarbă
cu 2 linguri de cacao și se
pune peste cremă.

15. Prăjitură cu blat alb

Blat - 8 ouă 1/4 Zohăr, 1/4 făină
albă de spumă + Zohăr + gălbenușuri
făină se bat cu telul
se coc în tigaie înfăințată
se taie 1/3 din el pentru cremă
Crema, 200 g unt, 200 gr Zohăr pudră.

200 gr nuci măcinată 50 gr rom
173 din lăut (sfărmat)
crema se asează pe lăut și cu
cutitul se apasă să se lipească bine.

16. Prăjitura cu stafide

- I 10 gălbenușuri, 10 linguri zahăr, 100 gr
nuci măcinată cofă și zeama de
la o lămâie, 10 Albușe bătute spumă
Se toarnă compoziția în tavă
și se coace. Când e rece se adaugă
deasupra următoarea compoziție
- II 3 ouă întregi, 5 linguri zahăr
100 gr lopte, vanilie, 3 linguri
făină. Se bate pe aburi (pe
aburi) până se îngroașă ca o
mămăligă. se lasă să se răcească
se adaugă apoi 100 gr stafide umedite
în rom sau coniac.
- III 250 gr unt se faceă spumă cu 5-6
linguri zahăr pudră se amestecă
cu III și se asează peste I.
Peste crema se rode ciocolată

17.

Caramel Smit

350 gr făină, 100 gr unt, 150 gr Zahăr
un prof. vanilie, 3 linguri smântână
1/2 linguri bicarbonat dizolvat în
lapte de frământat toate și se împart
în 3 părți și se coace pe dosul tăvii

Crema

Ardem trei linguri zahăr turnăm
peste 3 linguri cofă, neopă se
fierb până se topește iar în alt vas
fierbem 1/2 lapte cu 3 linguri făină
200 gr zahăr, o vanilie când fierbe
turnăm caramelul și îl fierbem
până se îngroașă. Când s-a răcit
adugăm 100 gr unt și umplem foile.

18.

Prăjitura Săfi

Blat 6 Albușe, 150 gr zahăr, 1 lingură opo
cele 6 gălbenușe core se adaugă pe rând
5 linguri făină 150 gr ouă proaspăt și
tăiate 150 gr stafide 3 linguri cacao
Grozuri 7 linguri zahăr 4 linguri cofă
ling cacao 100 gr mazăre se fierbe până
se îngroașă când s-a răcit putem să
toarnă peste crema. Crema 3 ouă

Întregi și ferbe pe aburi cu
150 gr Zahăr și pochetel vanile
până se leagă și se dăușă
100 gr unt.

19. Prăjitură cu frogi

1/2 kg făină se freacă cu 250 gr
sunt 200 gr Zahăr și 8 gălbenușe de
ou și puțin bicarbonat. Totul se
freacă și coace pe jumătate
peste care se pune cele 8 gălbenușe
bătute spumă cu 100 gr Zahăr și
fructe (Zmeură, frogi, cîpsund)

20. Rotite în două culori

220 gr făină, 180 gr unt și frământat
cu 100 gr nuci măcinate și 70 gr
Zahăr se împarte în două oluatur
și într-o jumătate se pune
coacă. Se întinde foaie și se
taie cu paharul și lipesc 2 câte
2 cu paharul.

21. Prăjitură cu frogi

100 gr unt, 100 gr Zahăr și 8 gălbenușe 8
linguri lopte puțină drojdie 1/4 kg
făină se freacă totul și turnăm
în tava și coace pe jumătate deaprox
și pune spumă spuma de la ouă
bătută cu 1/4 Zahăr și frogi.

22. Cornuri Albe

I 200 gr făină, 200 gr margarină, 4
gălbenușe 2-3 linguri smântână
Amplatură 350 gr nuci măcinate, 100 gr
Zahăr, vanile, rom, spuma de la
cele 4 ouă.

II 200 gr nuci măcinate 150 gr Zahăr
rom, Zahăr, vanilie lămbie și
spuma de la cele 4 ouă.

23. Cafelina

6 gălbenușe se freacă cu 140 gr Zahăr
140 gr nuci măcinate, 3 linguri rose cu
făină puțin bicarbonat și 8 gălbenușe
bătute spumă. Crema 250 gr unt
150 gr Zahăr pudră, 1 pochet vanilie

2 gălbenușe 2 linguri cafea 50
gr nuci măcinate și zahăr măcinat.
2 lingurițe măr.

24. Dana

Blat I

6 ouă se bat cu 6 linguri Zahăr
6 linguri făină 1 lingură cacao
puțin bicarbonat, coaptă de lămâie

Blat II 6 ouă se bat cu 12 linguri

Zahăr, 6 linguri nuci măcinate
Zahăr vaniliat, 4 linguri făină

Crema 6 gălbenușe, 1 ou întreg 12
linguri Zahăr și se bate pe ouă și
adaugă 400 gr unt, cacao, Zahăr vaniliat

25. Rumba

170 gr unt se freacă cu 150 gr Zahăr
se adaugă 7 gălbenușe, 200 gr făină
și cele 7 ouă se bătute spumă puțin
bicarbonat (se mai poate adăuga 2
linguri făină). Împartim tota în
3 părți două se fac în gălbenie și
făină cu cacao se coc 3 foi.

Crema 150 gr Zahăr, 200 gr nuci măcinate
nu măcinate cu 100 gr unt și 3 linguri
lapte Zahăr vanilat și puțin unt topit

se ung foile.

Glozura 150 gr Zahăr, 3 linguri apă
se pune la foc să fiarbă un vârf
de gros pe urmă se adaugă 2 linguri
cacao și 250 gr unt. se toarnă peste
foaie și se lasă la răcit și se face
formă cu furculiță.

26.

Înghețată

4 gălbenușe, o cană Zahăr tos
se freacă până se îngroașă și
adaugă o cană lapte și linguriță
făină și se pune pe foc.
se lasă la răcit după care se adaugă
o cană de smântână (mirodenii
sau vopsele alimentare) se adaugă
ouăle bătute spumă. se pune
în formă și se dă la răcit.

27.

Choco

1. 3 ouă se bat spumă cu 100 gr
Zahăr topit cu 3 linguri apă care
se toarnă. cold peste spuma se
adaugă cele 3 gălbenușe și 3 linguri
ulei iar la urmă se adaugă 130 gr

- foaină și puțin lucarbonot.
2. 2 ouă întregi 18 linguri Zahăr 10 linguri ulei 1 un lincron scurt, 1 linguriță lucarbonot 18 linguri foaină nucă sau rahat tocit și sfidat.
- 3) 6 ouă bătute spumă cu 400 gr Zahăr 1 lămie rasă lucarbonot stins cu Zema de la lămâie 100 gr lapte 100 gr ulei 300 gr foaină.
4. 16 linguri de Zahăr se fecce cu 3 ouă întregi și se daugă pe rând 16 linguri ulei 18 linguri lapte 28 linguri foaină lucarbonot, rahat, nucă, sfidat și puțină apă.
5. 5 gălbenușe se fecce cu 250 gr Zahăr se pteptet și se amestecă cu 100 gr ulei 150 gr foaină 200 gr nucă măcinată mărunt cece de lămâie puțin lucarbonot 300 gr lapte și spuma de la cele 5 ouă se mai puțin sfidat sau nucă tocită se cooce la foc mic.

Platură: După ce s-a răcit se pune sermoneț și se compozită din glazură 100 gr Zahăr 5-6 linguri apă și se fierbe până se îngroașă. Lume se mai daugă 50 gr unt sau margarină se omestecă până se răcește și se pune suc de lămâie.

6. 1 cano Zahăr, 1 ou răcit seccat lume 1 pohan ulei, 3 linguri gem, lucarbonot, 1 cano lapte foaină și cuprindă și foc un oluat mai gros.

28. Torturi Lungi

Blatul 13 albuse se bat cu 13 linguri Zahăr se daugă 400 gr nucă măcinată și se cooce pe dosul țării.

Crema 13 gălbenușe 13 linguri Zahăr 3-4 linguri cafea (lididă concentrată) se fierbe pe apă cînd e rece se daugă 400 gr unt seccat spumos.

29. Tort cu Nucă

Blat 10 albuse se bat cu 100 gr Zahăr 300 gr nucă tocită și prăjită 2 linguri foaină se cooce pe dosul țării 4 foi

Crema 10 gălbenușe se fecce cu 100 gr Zahăr 3 linguri cafea fierdă 3 linguri cece și se ptechete de unt

30. Tort de măs

Blat 9 gălbenușe, 10 linguri Zahăr spuma de la cele 9 ouă 180 gr nucă măcinată 1 lingură foaină se cooce în țară actuală se ține în țară

Crema: 3 ouă întregi 150 gr Zohăr
cacao, măs sau ciocolată 100 gr unt.
Pe a doua foie se pune 100 gr nuci
măcinată și prăjită, cu 1/4 făină
hătută. Deasupra se acoperă cu frișcă
31) Cremă.

13 albuse, 13 linguri Zohăr, 100 gr
nuci măcinată și cacao pe
două părți. Crema, 13 gălbenușuri
13 linguri Zohăr 3-4 linguri cofeină
sau măs 100 gr unt.

32) Tort cu Stăfide

10 gălbenușuri, 10 linguri Zohăr, 100 gr
nuci măcinată, 120 gr stăfide tăcute
1-2 linguri cacao. Aluatură hătută spumă
Crema, 1/2 ouă întregi, 300 gr Zohăr 100 gr
cacao, 350 gr unt.

33) Bețel

5 albuse, 200 gr Zohăr, 250 gr nuci măcinată
sau 300 gr cacao lămură se bat pe rând
Crema, două câte 5 gălbenușuri se ferbe
pe aburi cu 10 linguri Zohăr, 2 linguri
cacao și 200 gr unt
se lăpesc și se 2 și se tornă pe pînă
nuci.

34.

Staf

Blot, 5 albuse se bat cu 5 linguri Zohăr
4 linguri nuci măcinată și 4 linguri
făină 3 foi de Zahar

Crema, crema de vanilie și una cacao

Gloțuri, 1 albuse se ferbe cu 5 linguri
Zohăr măcinat, 1 lingură Zohăr
1 lingură cacao, 2 linguri unt este nuci
gloțuri albi și negri.

Comuni cu amănunțit

Jumătate kilogram de făină
400 gr untură

3 linguri de făină se amestecă cu
untura și se rest la foc

În restul de făină se pune un
pe de sare, 2 linguri de ulei

2 gălbenușuri se bat cu apă, cît
cîmpunde făina să se facă un
masă moale. Se adaugă o parte

de sare și se amestecă totul. O parte

se împalmează în gîta și se rest
la foc cît jumătate de oră de

la foc se face cu cutit și se

se pune în vînt și se

Plat de ciocolata / Tarte
Plat alinaut cu 16 oua

Crema: 400 gr unt

2 linguri cacao

12-14 linguri zahar

5 oua

Se prepara untul. Zaharul
cele 5 galbenuri. Se adauga
cele 5 albuuri la tuta spuma
se pune stapide mica
Platul se taie in trei.

Portia dupa din
miplac se rocate si u
puni pe margina
Brajilusa cu masina

4 oua 300 zahar
hg. faina
pumolale unroare

Cornulete

1 kg 600 g faina
1 kg unroare
24 opa 4 otet

Brindus

5 albuuri 200 gr zahar 200 gr
macerale sau 300 gr zahar
si col pe stut.

Crema

Se amesteca zaharul cu
faina pe stut. Se adauga
zahar 2 linguri cacao
unt si se pune la tuta
pe stut.

Se taie mica pe stut

6 albuuri

3 linguri zahar

6 galbenuri

5 linguri masina masina

4 linguri

2 linguri

Crema

3 oua 6 linguri zahar

1 lingura cafea mas

2 linguri masina masina

200 gr unt

Crema

Se amesteca zaharul cu
faina pe stut. Se adauga
zahar 2 linguri cacao
unt si se pune la tuta
pe stut.

Silvia

jumătate cană unt toaze sau

200 gr zahăr 10 linguri lapte

2 linguri miere albă și făină

cât cuprinde faci un blat

triat cald. Căpșor

1 pachet de margarină 10 l.

lapte 2 linguri cacao

1/2 al zahăr puțină pișcă

îngroșată. Tăvălește cubulețe

în cloșură.

Nucata

9 alburi se bat cu 340 gr zahar
se pune 210 gr nuci macinate
3 linguri făină se cac în bucăți
ună și înfăinată
Crema

un pachet de unt se presară
cu 140 gr zahar praf 2 linguri
de nes presat în apă
400 gr nuci proaspătă și 9
gr Benuri pure și rind

1 cu întreg 150 gr zahar
3 linguri mărțuț 3 linguri
apă 50 gr rama lăsată
400 gr făină

ISAURA

Blat - 6 albușe bătute spumă, 6 linguri zahăr, apoi se adaugă gălbenușele 6 linguri făină.

Tava se unge cu 1/2 pachet margarină peste care se pune blatul apoi se pune 1 cană și jumătate de nuci măciucă sau alune, și se dă la copt.

Crema 5 gălbenușe, 10 linguri zahăr se fierb pe aburi cu o ceașcă de plină cu lapte. Când este fiartă se eulugă 2 linguri de vese.

Când e rece se amestecă cu 1 pachet de unt și se pune peste blat. Cele 5 albușe se bat bine cu 10 linguri zahăr pe aburi și se pun peste cremă. Deasupra se vede ciocolată.

CONTESA

9 albușe bătute cu 15 linguri zahăr 1 praș de copt. apoi cele 9 gălbenușe care se amestecă mai mult fără să se bată, 2 linguri cacao, 3 linguri făină, și 18 linguri de nucă prăjită și măcinată. Se fac 4 foi unse bine și se coc în tavă.

Crema I - Tava întregă cu 200 gr zahăr se fierb pe aburi se împarte în două. În jumătate se pune ciocolată de 40 gr, iar în cealaltă se pune vanilie. În amindouă creme se pune câte 100 gr unt (200 gr unt în amindouă).

Crema II 100 gr unt se fierb zahăr după gust, ness sau cafea fiartă o cană nucă zdrobită și prăjită.

Se pune foaie crema de ciocolată foaie cremă de nucă foaie cremă de vanilie și deasupra glazură.

Glazura - 5 ling zahăr, 2 linguri cacao, 3 linguri apă și se fierbe.

Crăjitura Dacra

se face o foaie de dăbăș de 2 ouă 2
linguri de zahăr 2 linguri făină.
Separat se bat 5 albușe ca 8 linguri
de zahăr 2 linguri făină se un sal
de nucă tăiat bucăți și pisărită
se dă la copt.

Crema

Crema de vanilie 5 gălbenușuri cu
10 linguri zahăr și pumolată cana
apă și vanilie când e rece se pune
untul 1 pachet lăsa să se răcească

Separat se macină nucă aproape
2 cani se pune zahăr proaf și se am
după gust în castron se mesteacă
bine și se unge foaia de dăbăș cu
puțin unt sau dulceață ca să prindă
nucă și se pune foaia nucă macinată
crema blată de albuș și iar
crema se desprinde.

Diplomat

Din 4 ouă se face un blat care se sîrăpează ușor cu suc de fructe.

6 gălbenușe, 250 zahăr, 250 ml lapce se bate bine și se pune pe aburi la fier.

35-40 g. gelatină se pune într-un castron și se adaugă suc de la cîmpot.

Se bate bine 3 albușe cu 3 linguri de zahăr 2-3 picături vanilie.

După ce gălbenușele au capatat consistență se adaugă gelatină și amestecă pînă se toperțe.

Se lăsează să se răcească (la temperatura de geluț) Imediat se adaugă albușele.

Bătute spumă se amestecă ușor.

Frisca - 300 ml. bătută bine cu zahăr și aromată cu vanilie se încorporează în gălbenușe + albușe.

Se pregătește un vas rotund de 7-8 l. iar pe fundul soricului se pun fructe după gust. stăpîndu-se bine amestecul.

Peste fructe se pune crema și în final blatul siropat. Se lăsează să se răcească pînă a doua zi.

Cango

Cantități: 10 ouă, 300 gr. zahar
300gr. nucă proșită și zdrobită cu
șiciloru 2 lunguri patrivese de făină.
Se bat alburile spumătoare apoi
se pune galorul treptat.
Se face pînă se topesc apoi se
pune nucă și făină se amestecă
încet cu lingura de lemn cînu se bate
cu tertul.

Se coc foi pe dorul torii. se unge
dorul torii se tapagă cu făină
și se întinde un strat ruptire
din compozitia de mai sus.
Se coc patru foi și una se jumătăte.
cele 4 foi se tăie în două cînd
sunt calde deci în toria vor fi
9 jumătăți.

Crema: cele 10 galbenuri se înfrece
cu 180 gr zahar. pînă se topesc
zaharul. apoi se fierb pe aburi
cînd este rece se pune un
pachet de unt care este freat
bine cu zahar după gust.

Tort de zahar ars

Se arde 1 cană de zahăr, se toacă
până la jumătate și se dă la rece.
Crema

Se bat 6 oua întregi cu 6 linguri zahăr,
1 l lapte și 2 linguri făină.
(Fiert)

Se toacă compoziția peste zahărul tort.
Plat

Se bat 4 ouă (până la albășurele și
se adaugă treptat gălbenușele) se pun 4
linguri zahăr și 4 făină și se toacă
până când devine mai rar.

Se dă la foc mic apoi se pune la fier
se face un muiș din apă și zahăr
se dă la foc mic și se învârtă tortul în cratiță
Se lasă 1/4 oră și se învârtă pe platou

Prajitură cu budincă

6 albușe bătute spumă lung
cu o cană de zahăr se amestecă și
cele 6 gălbenușe apoi se pune 3
bucăți de înghețată sau capsuni
și 3 linguri făină.

Crema 3 gălbenușe cu o cană
de zahăr se fierb pe aburi și 4
linguri de apă apoi se amestecă
cu 1 pachet de unt, se pune și
vanilie. Platul se taie la
mijloc se pune crema iar deasupra
se pune spuma de la 3 albușe
bătute cu 9 linguri de zahăr,
se rade ciocolata deasupra

Nadia

Se bat 6 albușe cu o cană
de zahăr adăugându-se o
cană meci tăiate, o cană rahat
tăiat și dat prin făină, o jumătate
cană făină. Toate se amestecă
bucă și se pun la copt.
Se face un blat de 5 ouă.

Crema Se face din galbenuri
cu o cană de zahăr și cafea.

Rotule de vanilie

280 gr. margarină
4 linguri cu varf zahăr praf
2 galbenuri de ou
400 gr. făină
2 vanilie

STAS 2013 81

STAS 2013 81

